



长在树上的时令蔬菜

记者 倪玲玲

香椿

一场春雨后,满山的香椿芽从树尖上冒出来,这是春天里大自然送给望江山村最好的礼物。

望江山村的门前屋后,田里地里,遍地都是一棵棵挺立的香椿树。按照自然生长规律,每一棵香椿树会发 4 次芽,在村民的眼中,香椿的每一次发芽,都是令人愉悦、欣喜的。

香椿被称为“树上蔬菜”,香椿芽可做成各种菜肴,不仅味道鲜美,营养丰富,还具有较高的药用价值。新昌人吃的并不多,许多人甚至不知道这种长在树上的嫩芽是可以食用的,但望江山村的村民们早已掌握了把它变成佳肴端上饭桌的手艺。

在村里文化礼堂的厨房内,厨师陈见平将嫩芽用清水进行简单的清洗后,放入锅里用热水焯,一股奇特的香味迅速弥漫开,原本玛瑙红的嫩芽像变魔法似的在一瞬间变成翠绿色。

捞起经冷水过滤,为的是保持新鲜色泽,后除去根蒂,切段,与鸡蛋液一同翻炒,出锅便是有名的香椿炒蛋;或直接拌嫩豆腐,撒上少许盐、鸡精、按口味调入麻油、醋等,搅拌均匀,一道味道浓郁爽口的冷菜即可上桌。

香椿芽的长成只需要 2-3 天时间,多一天便老,村民们时刻关注着它们的生长。待到香椿芽抽得手指那么长时,村民们的作息就悄悄发生了变化。

凌晨 2 点多,俞小东就摸黑出门了,和他同行的还有他的儿子和女婿。“儿子、女婿平时在城里工作,也就这两个礼拜需要他们回来帮忙。”这些天,三人每天可以摘回来 100 斤左右的香椿芽。俞小东拥有 5 亩左右的地,全部种上了香椿树,以每亩 5000 元的收益计算,这个春天他的收入非常可观。

从摘下香椿芽,整理捆绑,到称量售出,都要在清晨搞定。“清晨采摘的香椿芽要比下午采摘的新鲜的多,口感也更好。”摘下的嫩芽用棕榈树叶扎捆成拳头般大小,一捆捆按斤出售,每斤香椿芽的售价在 20 元上下浮动。

上午来村里收购的货车会在 7 点前离开村子,将最新鲜的嫩芽送去城里。望江山村的香椿嫩芽除了送往新昌的菜场,最大的市场在宁波,一个多小时的车程,嫩芽就会出现在宁波的各大卖场。

宁波人喜欢吃香椿芽,切碎捣鸡蛋饼,腌一腌凉拌,都是他们春天饭桌上的家常菜。除此之外,他们还喜欢腌制了以后装进瓶子里,吃面的时候拌一点,与香菜有着异曲同工之妙。

与种植茶叶树相比,香椿树的种植可以说省力又省心,今年种下的香椿树,在冬天的时候撒上一点化肥,不需要过多的照料,来年春天就会抽出红透透的嫩芽来。三年前,在望江山村村委的鼓励下,全村开始种植香椿树。一株小小的香椿树会在其周边抽出许多株来,筷子粗细的时候移植到地里,便是一棵独立的香椿树,培植简单,采摘方便,低成本带来可观收益,现在村里 90%以上的家庭多少都拥有自己的香椿树。

蔡建元是望江山村党支部书记,除去周末,基本都住在村里。香椿季的到来,他便跟着村民一同忙活起来,动着脑筋为村民创收。目前村里约有 250 亩的香椿树,每年春天可以为村里创造约 100 万元的收入。今年的 3 月 15 日到 5 月 1 日期间,是香椿芽最好吃的时间段,过了五一,价格就上不去了。“是否可以借鉴一些技术将新鲜的嫩芽冷藏到春天后再售卖”,是蔡建元一直以来在思考的问题。

据《舌尖上的中国》介绍,中国是世界上唯一一把香椿嫩芽当作美食的国家。中国人食用香椿久已成习,汉代就遍布大江南北。历史传说:早在汉朝,食用香椿,曾与荔一起作为南北两大贡品,深受皇上及宫廷贵人的喜爱。

苏轼曾盛赞:“椿木实而叶香可啖。”香椿素散发出奇特浓郁的异香,有些人避之不及,但在爱它的人看来,这便是春天的味道。

